

報道関係各位

積水ハウス株式会社

マリオットホテルグループの最高級ブランド 「ザ・リッツ・カールトン京都」2月7日(金)開業

積水ハウス株式会社が京都市中京区二条で建築しておりました建物において、マリオットホテルグループの最高級ブランドとして「ザ・リッツ・カールトン京都」が、2月7日(金)に開業いたします。

京都の北から南へ流れる鴨川のほとり、東山三十六峰を一望できる最高のロケーションに建つ「ザ・リッツ・カールトン京都」は、祇園や河原町、先斗町など繁華街に近く、観光に便利なアーバンリゾート。日本の伝統と現代的な欧米様式の融合を図りながら、歴史ある周辺環境にも調和する外観デザイン、京都の伝統・文化のエッセンスが散りばめられたラグジュアリーな空間で、ここでしか味わえない上質な時間を提供します。

ホテルのコンセプト、施設概要については、「ザ・リッツ・カールトン京都」報道用資料をご参照ください。

■本件に関するお問合せ

積水ハウス株式会社 広報部
(大阪)TEL06-6440-3021 (東京)TEL03-5575-1740

■ホテルのご予約、お問合せ

TEL : 075-746-5555
「ザ・リッツ・カールトン京都」ホームページ
<http://www.ritzcarlton-kyoto.jp/>



ザ・リッツ・カールトン京都

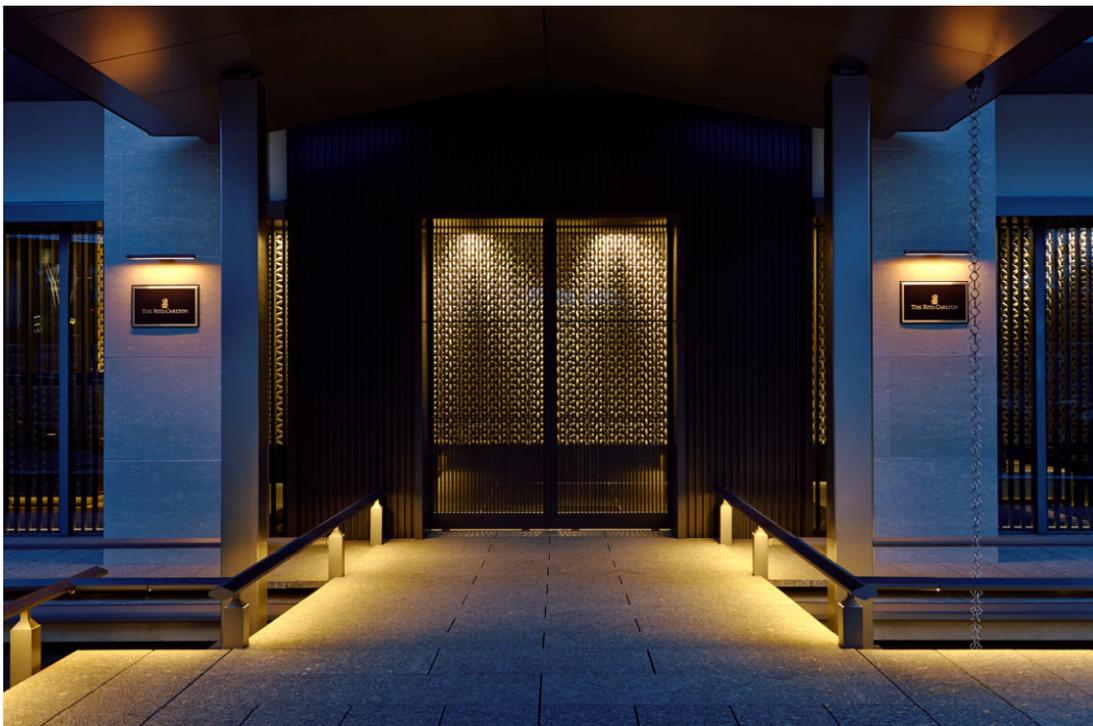
報道用資料

2014.01.24



目次

- P2 : ホテル基本概要・コンセプト
- P6 : 施設概要
- P16 : ウエディング
- P17 : コラボレーション
- P18 : 総支配人のご紹介
- P19 : 料理長のご紹介
- P20 : ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーの歴史
- P21 : 建築概要





ホテル基本概要

日本の気品と上質なおもてなしが溢れる 古都京都のラグジュアリーリゾート

世界有数のホテルチェーン、マリオットホテルグループの最高級ブランドであり、最高級のおもてなしで世界中に多くのファンを持つ「ザ・リッツ・カールトン」が、国際的観光都市・京都に2014年2月7日開業します。京都の北から南へ流れる鴨川のほとり、東山三十六峰を一望できる最高のロケーションに建つ「ザ・リッツ・カールトン京都」は、祇園や河原町、先斗町など繁華街に近く、観光やビジネスにも便利なアーバンリゾート。日本の伝統と現代的な欧米様式の融合を図りながら、歴史ある周辺環境にも調和する外観デザイン、京都の伝統・文化のエッセンスが散りばめられたラグジュアリーな空間で、ここでしか味わえない上質な時間を提供します。「ザ・リッツ・カールトン京都」の総客室数は134室。客室平均面積は50m²と国内最高水準の広さを誇り、レストランやバー、宴会場、スパをご用意しています。



<アクセス>

- ・京都市営地下鉄東西線「京都市役所前駅」下車、徒歩約3分
- ・京阪本線「三条駅」下車、徒歩約6分



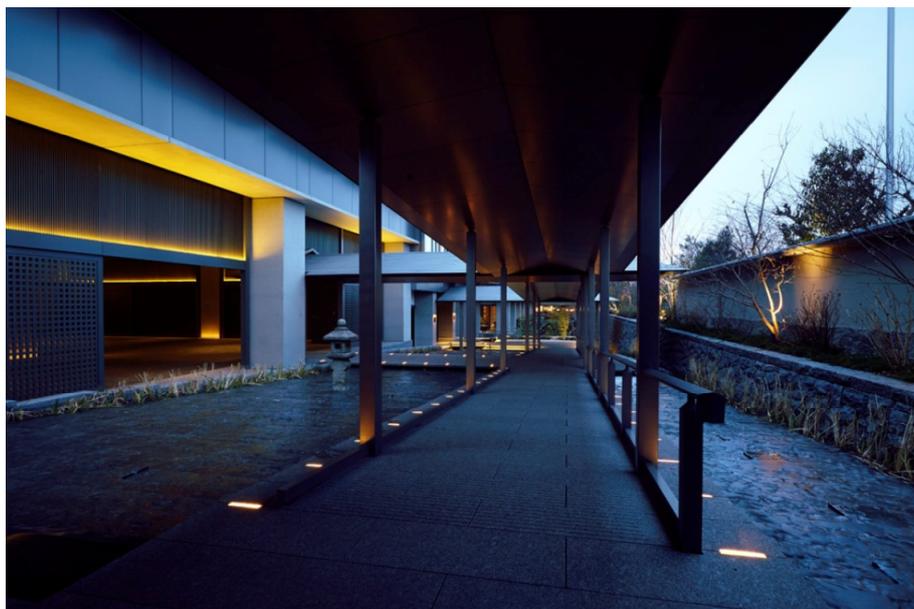
ホテル基本概要

江戸時代から愛され続ける京の自然と 由緒ある歴史・文化を受け継ぐロケーション

「ザ・リッツ・カールトン京都」が位置する鴨川に面した場所は、京都を代表する風光明媚な場所、山紫水明な地として、江戸時代には公家や貴族の屋敷が立ち並んでいました。江戸時代の周辺地図を見ると、二条大橋以北は有栖川宮などの公家・宮屋敷が、以南には加賀前田屋敷や長州毛利などの武家屋敷があり、これらの屋敷が鴨川、東山の連峰の借景を取り入れて作られていたであろうことは容易に想像できます。

また、観光都市としての性格も江戸時代にほぼ出来がっており、見世物、曲芸、カブキ踊りの小屋があちこちに建てられていました。それに伴い富裕な商人が見物席を設け、茶店が作られるように。これは現在でも京都の夏の風物詩として受け継がれている“納涼床”の始まりとされています。

「ザ・リッツ・カールトン京都」は、そんな由緒ある歴史の精華を継承するラグジュアリーアーバンリゾートとして、京都の地にて新たな歴史を刻みます。



ホテル基本概要

吉相の地“四神相応”の古都にふさわしい4つの庭

四神相応とは、東アジア・中華文明圏において、大地の四方の方向を司る「四神」の地勢や地相のことを言い、風水に基づく吉相の地のことを表します。1200有余年にわたり王城の地として栄え、今にいたる京都は、四神相応の地を選び整えられた四神相応の都とすることができます。

「ザ・リッツ・カールトン京都」の庭園は、その四神相応と京都の歴史継承をコンセプトにした4つの庭園を用意し、お客様をお迎えいたします。なお、灯籠や庭石、滝石などの素材はホテルフジタ京都で使用されていたものを再利用し、藤田傳三郎邸であったこの土地の遺産を代々継承しています。

- 白虎庭 : 黒割栗石と白砂でつくられた虎縞模様が印象的です。
九山八海 : ホテルが永劫に栄えることを祈る宝塔形灯籠を据えた庭園。
仏教 世界の中心の山となる須弥山を象徴する九山八海を表現し、夜はLEDの火リングが九山内側の連山を表します。
玄武の庭 : 亀甲模様の格子、蛇ような玉縁の九頭龍垣を用いた庭園です。
天の青龍庭 : 玉石でつくった枯流れ、池に八つの異なる橋を架ける橋づくし、東山・比叡山の借景が特徴です。

★庭園デザインは野村勘治

デザイン監修には古庭園実測・実作の豊富な経験を持つ、愛知万博の日本庭園も手がけた作庭家・野村勘治氏を起用しています。



ホテル基本概要

「源氏物語」をコンセプトにホテル内に394のアート作品を展示

ザ・リッツ・カールトン京都は「ホテルを訪れるお客さまにもう1つのわが家で過ごすかのようなやすらぎと日常では経験し得ないような驚きとときめきをお届けしたい」、そして「リッツ・カールトンの心のこもったおもてなしを生みだす一助でありたい」と願い、ホテル内の随所にアートワークを施しました。

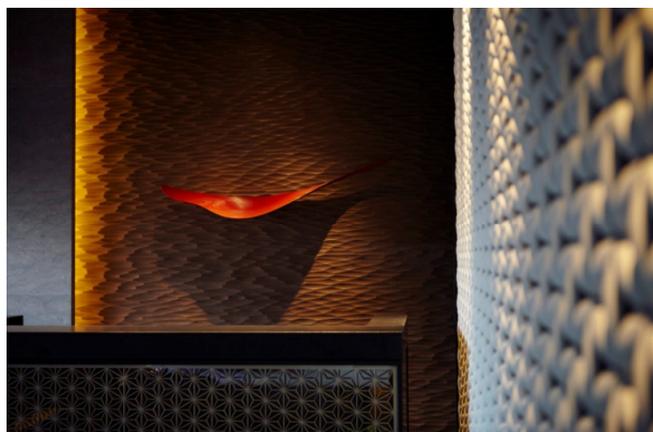
アートワークのコンセプトは「源氏物語」。ホテルの顔となるパブリックエリアを物語の主人公である光源氏の理想の邸宅「六条院」と見立て、優美繊細な情趣の世界を現代的に解釈し、80人のアーティストによる394作品を展開しました。

■パブリックエリア

- 1F - B1F : 光源氏の邸宅「六条院」をイメージ。華やかな色のある世界、貴族社会で磨かれた美意識「雅」「もののあはれ」を表現。
- B2F : 貴族に愛された地「宇治」を舞台にした宇治十帖をイメージ。

■客室エリア

- スイート : 「源氏物語の色」をイメージ。
- 2 - 5F : 町衆の洗練された美意識「風流」を表現。

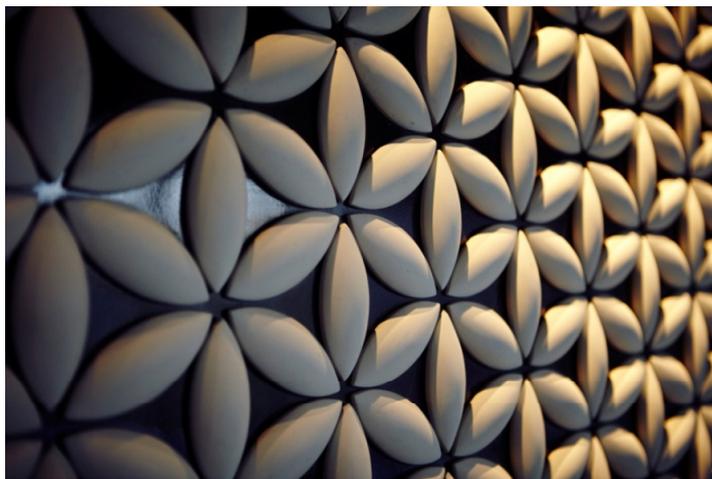


施設概要

ホテルのデザインコンセプトは宴 UTAGE、静動 SEI DOU、MIYABI、華 HANA、和 NAGOMI の5つのキーワード

「ザ・リッツ・カールトン京都」の外観は日本の伝統と現代的な欧米の様式の融合を図りながら、歴史ある周辺環境にも調和したデザインを採用しています。

町家建築の明と暗を巧みに取り入れたロビーエリアでは、大きな傘型の天井光がゲストを出迎え、時代を越えて愛される平安時代の長編小説「源氏物語」の優雅な雰囲気や素材が舞う空間が広がります。地下2階の宴会場エリアには、西陣織を内装のアクセントに取り入れたり、カーペットには七宝文様をモチーフとしたデザインをあしらうなど、古都のお祭りの祝宴を表現します。同階（地下2階）にあるスパでは、日本庭園の枯山水に見られる「静」と「動」の融合を表現。注意深い計算のもと配置された石、水の動きを表した砂砂利、踏み石などを使った、日本の生活・文化に影響を与えてきた禅の世界を取り入れた空間で、至福のリラクゼーションタイムを提供します。



施設概要

伝統とモダンが溶け合う、洗練を極めたラグジュアリー

<客室>

今に息づく日本伝統の美、京都に息づく美意識を感じる、洗練されたゲストルームをご用意しています。17室のスイートルームを含む計134室の客室は、平均50m²と国内最高水準の広さを誇ります。山紫水明の光と風を感じながら鴨川と東山を望む部屋や、東山を借景に、月見台をしつらえた庭園が楽しめるスイートTUKIMI、京都屈指の広さ212m²、鴨川のせせらぎを感じながら東山三十六峰が堪能できる暖炉付きのプライベートバルコニーを備えたザ・リッツ・カールトン京都の最高級スイートルームなど、様々なタイプの部屋が揃います。

	タイプ	部屋数	平米数
ゲストルーム	デラックス	47	45 - 62 m ²
	デラックス NAKANIWA	15	50 - 62 m ²
	ラグジュアリー KAMOGAWA	55	52 - 55 m ²
スイート	ガーデンスイート	1	65 m ²
	ガーデンテラススイート	4	62 - 72 m ²
	ガーデンテラススイートTATAMI	1	62 m ²
	コーナースイート KITA	3	100 m ²
	コーナースイート TATAMI	1	100 m ²
	コーナースイート MINAMI	2	115 m ²
	スイート KAMOGAWA	3	126 m ²
	スイート TSUKIMI	1	140 m ²
	ザ・リッツ・カールトン・スイート	1	212 m ²

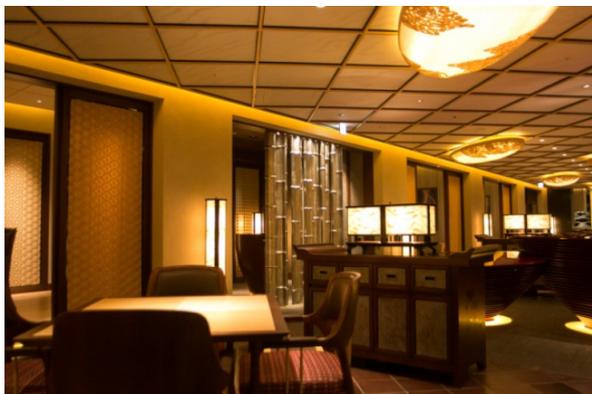


施設概要

繊細にアーティスティックに食が演じる劇場型レストラン

〈レストラン&バー〉

あらゆるシーンに活躍する個性あふれるレストラン&バー。優雅な昼下がりを演出する「ザ・ロビーラウンジ」、アーティスティックな日本料理の世界を4つのジャンルで展開した「水暉」、クラシックモダンをテーマにしたイタリアンレストラン「ラ・ロカンダ」では、移築した日本家屋をプライベートルームとして設け、大胆かつ斬新な空間を実現しました。締めくくりには豊富なラインナップを誇る「ザ・バー」でこだわりの一杯を。ここでしか味わえない、美食のひとつときをお過ごしください。



施設概要

〈ロビーラウンジ〉

町家建築特有の明るさと暗さのコントラストを取り入れた、ラグジュアリーなティールーム。書棚に日本のアーティストの作品がレイアウトされたギャラリー&ライブラリー空間で、ピエール・エルメ・パリのデザートを中心としたアフタヌーンティーほか、ランチに最適な軽食もご用意しております。テラス席では、流れる滝のイオンややわらかい光を浴びながらくつろいだ時間をお楽しみいただけます。

営業時間: 8:00~21:00



施設概要

〈水暉（日本料理）〉

会席・鮓・天麩羅・鉄板の4つの料理で構成された日本料理レストラン。各料理長のクリエイティブなアイデアから生まれる、アーティスティックな和の世界をお楽しみ下さい。ロックガーデンと滝を見渡すスペシャルな空間で、お客様の五感を刺激する「水暉」の世界が広がります。

■会席 水暉

日本料理の伝統である「五味・五色・五法」にのっとった会席料理を若手現代作家の器でご提供いたします。料理人の美意識を集約させた、斬新かつアーティスティックな盛り付けもほかでは味わえない魅力のひとつです。

■鮓 水暉

石川県の伝統工芸である朱色の漆を全面にほどこした長さ11mものカウンターを舞台に繰り広げられる、雅やかな鮓のコース。江戸前鮓のマエストロならではの細やかな仕事と美しい所作でゲストを魅了します。



施設概要

■天麩羅 水暉

重厚な御影石のカウンターにシートを設けた割烹スタイル。朝採れの京野菜に代表される国内外の食材を熟練の職人がゲストの目の前で調理。日本の伝統食、天麩羅の醍醐味である揚げたてをご提供いたします。

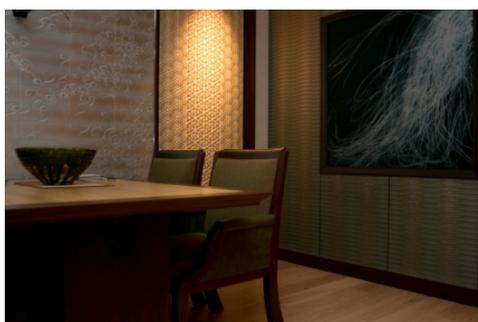
■鉄板ダイニング

専属のシェフがもてなすダイニングルーム。活けの伊勢エビや最高ランクの近江牛ステーキなど、オープンキッチンで華麗に仕上げる鉄板料理をコースでご堪能いただけます。貸し切りプライベートルームとしてもご利用いただけます。

■個室

「会席 水暉」に設けられた個室は全4室。ひと部屋ごとに設えの異なるモダンな空間デザインやアーティスト作品もこだわりのひとつです。アニバーサリーやご接待等のビジネスシーンにご活用ください。

営業時間：11:30～14:30 (Lunch)
17:30～22:00 (Dinner)



施設概要

〈ラ・ロカンダ（イタリア料理）〉

地元京都産をはじめ、国内外から届けられる最高級食材を使用。伝統に重きを置いたイタリア料理をモダンスタイルに昇華させた、至極の一皿をご提供いたします。

■夷川邸

長州・萩の酒屋の四男に生まれ、一代で藤田財閥を設立した明治期の関西財界を代表する実業家・藤田傳三郎の京都別邸「夷川邸」を、プライベートルームとしてレストラフロア内に移築。明治40年に建てられた、明治期における極めて上質な書院造のひとつである「夷川邸」を、モダンに昇華させた空間でお食事がお楽しみいただけます。明治時代を回想させるような純和風建築とモダンなレストランのコントラストは、海外からのお客様だけでなく、日本人の目にも新鮮に映ります。



施設概要

■ カメラ・デル・グスト

世界各国から集めたチーズや生ハムを熟成・保管するウォークインセラー。現物を見ながら、好きな種類をお選びいただけます。ライブ感を大切にする「ラ・ロカンダ」らしい、ユニークな試みのひとつです。

■ ラ・ベツリーナ・デラ・ブティック

オート・パティスリーの第一人者、ピエール・エルメ氏率いる「ピエール・エルメ・パリ」のスタッフがガラス越しの厨房で仕上げた選りすぐりのデザートが至高のコースのラストを締めくくります。

■ サレッタ・プリバータ

プライベートルームのキッチン内でシェフが腕をふるい、目の前で料理を創り上げ、出来立てのお料理をお客様にお届けします。

営業時間：11:30～14:30 (Lunch)
17:30～22:00 (Dinner)



施設概要

〈ザ・バー〉

ヘッドバーテンダーのセレクトによるハイエンドなスピリッツや、ザ・リッツ・カールトン京都限定のオリジナルカクテルを特別にご用意。「ラ・ロカンダ」に面するフロア内には360度からアプローチできる巨大なワインセラーも完備し、食前・食後のひとときを演出いたします。キャンドルが揺れるスタイリッシュな雰囲気の中、選りすぐりの美酒をご堪能ください。

営業時間：17:00～24:00(月曜～木曜)
17:00～25:00(金曜～土曜)



施設概要

〈スパ〉

ザ・リッツ・カールトン・スパは、イギリスの「ESPA」監修によるトリートメントを極上の空間にて提供します。“感覚の旅”へと誘う自然素材でデザインされたエントランスを通り、水のきらめくプールでひと泳ぎした後は、ロックガーデンを見渡すプールサイドのサウナやスチームルームでゆっくりとくつろぐことができます。また、ザ・リッツ・カールトン京都でしか体験できない「ESPA」と共同開発したオリジナルメニュー、京都の宇治緑茶を使用した“緑茶 セレニティー リチュアル”（90分 ¥26,260, サービスチャージ込、税別）もご用意しています。「静」と「動」が融合した禅の世界を表現した癒しの空間にて、至福のトリートメントに身をゆだねるひとときをお楽しみください。

- ・トリートメントルーム (7 室)
- ・リラクゼーションルーム
- ・スチームルーム
- ・ドライサウナ
- ・フィットネスジム
- ・室内プール (20メートル)

■利用時間

フィットネスジム : 24時間
プール : 6:00~22:00
受付 : 8:00~22:00
トリートメント : 9:00~22:00 (最終受付20:30)

*宿泊客のみのご利用





ウエディング

新しい人生の門出を祝福する雅な宴 「The Genuine “MIYABI” Wedding」

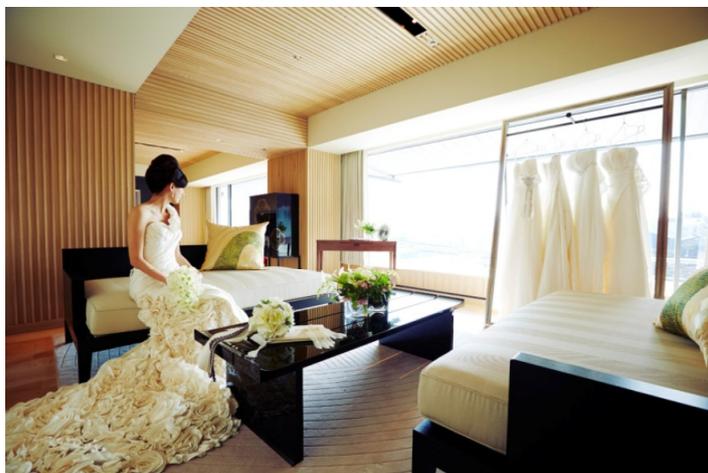
日本らしい艶と気品、おもてなしの心を大切にしたい、世界でひとつの雅な宴。それがザ・リッツ・カールトン京都の「The Genuine “MIYABI” Wedding」です。Genuine（ジェニユイン）とは、「本物の」「本当の」を意味する言葉。おもてなしの文化が根付く京都らしい、「心のもった本物のおもてなしでおふたりの人生の門出を祝福したい」という思いが込められています。愛する人と結ばれる喜び、ご両親・友人への感謝…。ザ・リッツ・カールトン京都は、おふたりの思いに寄り添い、夢をかたちにした、世界でたったひとつのウエディングストーリーをつくりあげます。一生のうちで最も輝く瞬間、生涯おふたりの心に輝き続けるセレモニーのお手伝いをいたします。

<ザ・リッツ・カールトン京都 × ハリー・ウィンストンとのコラボレーション>

ハリー・ウィンストンが、ザ・リッツ・カールトン京都のブライダルサロンにマリッジリングやエンゲージメントリングなどのブライダル・コレクションを常時展示します。

1932年にニューヨーク五番街で創業したハリー・ウィンストンは、宝石に対する深い情熱と愛情を持ち続けるジュエリーブランドとして、王室をはじめ世界中のセレブリティから「キング・オブ・ダイヤモンド」として愛されています。

ザ・リッツ・カールトン京都のお客様がハリー・ウィンストンの国内店舗ご来店の際は、素敵な特典もご用意いたします。





コラボレーション

レストラン、ミーティング、ウエディング、バンケット
すべてでピエール・エルメ・パリの逸品を提供

ザ・リッツ・カールトン京都は、世界的に著名なパティスリー「ピエール・エルメ・パリ」とコラボレーションしています。世界中のスイーツファンを魅了する“オート・パティスリー（高級菓子）”の第一人者ピエール・エルメ氏の選りすぐりのパティスリー、マカロン、ショコラなどがホテル内のレストラン、宴会、ウエディング、バンケットの全てでお楽しみいただけます。また、イタリア料理、日本料理、バー&ラウンジの各ダイニングエリアでも、それぞれのテーマに沿った創造性豊かなメニューをご用意。最高の菓子づくりに挑戦し続けるピエール・エルメ氏と、最高のおもてなしを追求し続けるザ・リッツ・カールトン京都が生み出す美食の世界をご堪能ください。

■ About ピエール・エルメ

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬される。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。



「Tesla Model S」との提携

環境への配慮やその乗り心地の良さから、ザ・リッツ・カールトン京都のゲスト専用車として、アメリカのテスラモーターズの電気自動車を採用しました。リッツ・カールトン・スイートにお泊りのお客様と、挙式をされる新郎新婦のご送迎をいたします。





総支配人のご紹介

ザ・リッツ・カールトン京都
総支配人／田中 雄司

オレゴン州立大学ホテル・レストラン観光マネジメントの学士号を取得。ザ・リッツ・カールトン東京のホテルマネージャーおよびザ・リッツ・カールトン大阪の総支配人代行、米国そして日本のフォーシーズンズホテルズ・アンド・リゾートとザ・ペンシユラホテルのマネージャーを務めるなど、世界中に展開するラグジュアリーホテルで25年以上ものキャリアを積み、ホスピタリティ業界における豊富な知識と経験を有する国際的なホテリ工。



Message

高い注目を集めるザ・リッツ・カールトン京都 総支配人の任を受け、大変光栄に思います。ザ・リッツ・カールトン京都は、京都が誇る建築様式や文化遺産との調和を目指していきたいと考えております。ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーの京都進出は、日本ならではの文化を体験しようと京都を訪れる世界中の洗練された観光客の京都滞在のお役に立てると確信しています。

料理長のご紹介

ザ・リッツ・カールトン京都
エグゼクティブ シェフ / 村山 茂

ホテル西洋銀座、パークハイアット東京 バンケット料理長、六本木ヒルズクラブ 副総料理長、マンダリンオリエンタル東京 総料理長を経て、ザ・リッツ・カールトン京都のエグゼクティブ シェフに就任。



イタリア料理「La Locanda」
料理長 / Valentino Palmisano

Castello del Nero、That Amore Italian Restaurant、Sabatini Ristorante Italiano などのエグゼクティブ シェフを経て、ザ・リッツ・カールトン京都「La Locanda」料理長に就任。



日本料理「水暉」
料理長 / 三浦 雅彦

京都ホテルオークラ「京料理 入舟」、六本木ヒルズクラブ「日本料理 百味庵」、「二期倶楽部広尾」を経て、ザ・リッツ・カールトン京都「水暉」料理長に就任。



日本料理「水暉」
鮓料理長 / 井上 修一

17歳から「銀座久兵衛」に4年間勤務。その後、昭和天皇や皇太子殿下も来店した三重県にある実家の鮓店にて働きながら、バーや日本料理店の経営に携わる。33歳からお店を持たない鮓職人“すしまエストロ”として活躍した後、ザ・リッツ・カールトン京都「水暉」の鮓料理長に就任。





ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーについて

アメリカ、ヨーロッパ、アジア、中東、アフリカ、カリブ地域など世界で82（2014年1月現在）のホテルを運営、30以上のホテルならびにレジデンスを開発しています。創造的でかつ継続的に顧客が満足するクオリティ改善と優れた経営システムを有する企業に対し、アメリカ合衆国大統領が表彰を行う、権威ある「マルコム・ボルドリッジ・ナショナル賞」をサービス分野の企業では唯一、1992年と1999年の2回受賞しています。

※ザ・リッツ・カールトンホテル・カンパニーは、マリオット・インターナショナルの100%子会社です。





建築概要

ホテル名：ザ・リッツ・カールトン京都（The Ritz-Carlton, Kyoto）

所在地：京都市中京区鴨川二条大橋畔
延床面積：24,682,89 m²（7,467坪）
敷地面積：5,937,28 m²（1,796坪）
建築面積：4,598,23 m²（1,391坪）
構造規模：地下3階、地上4階 RC造、一部SRC造
客室数：134室
駐車台数：72台（内、機械駐車67台）

建築主：積水ハウス株式会社
建築構造設備・外装デザイン：株式会社 日建設計
客室・パブリックデザイン：レメディオス・デザインスタジオ
レストランデザイン：デザインスタジオ・スピン
内装設計：株式会社 イリア
庭園デザイン：野村勘治

